

Veggie potstickers

Ann
Koekepan

Voor ongeveer 30 stuks

- **7 grote, gedroogde shiitake (porchini of andere) paddestoelen**, geweekt en fijn gehakt
 - **200 g Chinese kool**, fijngenhakt
 - **2 el bieslook**, fijngesnipperd
 - **2 el lichte sojasaus**
 - **1 el Shaoshing (Chinese) rijstwijn** (of mirin, sake of droge sherry)
 - **1 el sesamololie**
 - **¼ tl vers gemalen peper**
 - **2 teentjes knoflook**, geraspt of geplet
 - **5 cm verse gember**, geraspt
 - **4 - 6 tl plantaardige olie** (arachide of zonnebloem)
 - **pakje ronde gyoza, wonton velletjes** (vraag in winkel om te 'bakken')
 - **1 el geroosterde sesamzaadjes**
- Doe je **shiitake-paddenstoelen** in een kom en giet er **gekookt water** overheen, ze moeten ruim onder staan. **Laat 20 minuten weken.**
 - Doe ze in een vergiet en giet af in een kom want je kan dit weekwater nog gebruiken als heerlijke bouillon in een soep. Duw het overtollige vocht eruit en hak je paddenstoelen fijn.
 - Snijd je **kool** heel fijn, doe samen in een kom met de **shiitake, kool, bieslook, 2 el lichte sojasaus, 1 el Shaoshing wijn, 1 el sesamololie, ¼ tl vers gemalen peper, knoflook en verse gember**. Meng goed door met je handen te kneden.
 - Zet een glas water klaar, neem een gyoza of wontonvelletje en plaats op de palm van je hand. **Maak je vinger vochtig** en ga ermee langs de rand van het pastavelletje.
 - Doe **1 volle eetlepel vulling** in het midden en vouw de rand, plooi, per plooi op. **Vouw slechts één kant**, tegen de andere, rechte kant (in deze geweldige video zie je hoe: <https://tasty.co/recipe/vegetarian-potstickers>).
 - Leg je potstickers allemaal op een schotel en dek, als je niet dadelijk bakt af met een vochtige keukenhanddoek, ze drogen snel uit.
 - Maak de andere 'potstickers', normaal krijg je er 30 uit, als de jouwe goed gevuld zijn misschien maar 25 ;-)
 - Neem een grote pan met een deksel, verwarm 2 tl plantaardige olie in een anti-aanbak pan op middelhoog vuur.
 - Zet er 8 à 10 potstickers in en druk stevig tegen de bodem. Zet ze nooit op elkaar maar naast elkaar en zorg dat ze elkaar niet raken.
 - Als ze aan de onderkant mooi goudbruin gebakken zijn, voeg je enkele soeplepels water toe en zet je het deksel op je pan.
 - Stoom de potstickers nog een 7 tal minuten. **Zorg dat je pan niet droogbakt**, voeg anders nog een heel klein beetje water toe.
 - Verwijder je deksel, het grootste deel van het water moet verdampt zijn, laat je potstickers nog even op het vuur tot de bodem droog is en de onderkant weer knapperig is geworden.
 - Haal ze uit de pan en zet op een mooie serveerschaal en eet zo snel mogelijk op.
 - Serveer er een lekkere dipsausjes naar keuze bij, de zoete chilisaus hier op de site is er heel lekker bij.

TIPS

- Je kan met verschillende groenten werken, zorg ervoor dat ze fijngesneden zijn.
- Je kan ze 'niet' veggie maken door er 250 g varkensgehakt aan toe te voegen. Vetter varkensvlees is het lekkerst, dat zorgt ervoor dat je geen droge vulling krijgt. Heb je enkel heel mager vlees, voeg dan een eetlepel olie toe.

BEWAREN EN OP VOORHAND MAKEN

Leg de ongekookte potstickers in een enkele laag in een luchtdicht afgesloten doos zodat ze niet uitdrogen. Je kan ze invriezen of bewaar ze voor max. 2 dagen in de frigo.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik je erg dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.